



## TARTARE DE VEAU AUX TRUFFES

Pour 4 personnes

- 600g filet de veau
- 8 petites échalotes
- 1,5dl huile d'olive
- 1 petite bouteille d'huile de truffe blanche
- sel, poivre blanc du moulin
- 1 truffe blanche
- 1 truffe noire

### **Recette :**

1. Émincer le veau au couteau (pas trop fin )
2. Émincer les échalotes pelées.
3. Mouiller avec l'huile d'olive jusqu'à consistance voulue.
4. Saler et poivrer.
5. Ajouter l'huile de truffe pour parfumer la viande.
6. Dresser sur les assiettes à l'aide de moules ronds (1 petit et 1 grand)
7. Râper les truffes en fines tranches sur la viande. (Peut se faire sans, mais... c'est moins bon )
8. Servir très frais.

Décembre 2005, Frank Haller, Fredy Cosendai, Alain Vogel